

Руководство для ресторанов, предлагающих продукты питания

ПРИМЕНЯЕМЫЕ МЕРЫ ПО СНИЖЕНИЮ РИСКА



СОЦИАЛЬНОЕ ДИСТАНЦИРОВАНИЕ –
Обеспечьте внедрение мер по социальному дистанцированию, пока клиенты осуществляют заказ, ожидают выдачи еды или доставки



МОЙТЕ РУКИ –
Раковина для мытья рук или дезинфицирующее средство для рук (с содержанием 60% спирта) доступны

NOTICE TO OUR CUSTOMERS

If you have a fever, cough, or flu-like symptoms,



Fever



Cough



Cold or Flu-like Symptoms

Please do **not** enter. Return when you're well.

Help us protect our employees and other customers.

... Apply to all entry points of public health...

04/07/20



ОЧИЩАЙТЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ –
[Соблюдайте рекомендации общественного здравоохранения](#)

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ – Необходимо соблюдать все современные правила безопасности пищевых продуктов

- В помещениях для приема пищи ресторана запрещено открывать точки продаж продуктов питания с самообслуживанием.
- Продовольственные и непродовольственные товары могут предлагаться на продажу в меню, выдаваемых в помещении или размещенных на веб-сайте ресторана.
- Заказы можно принимать по телефону, через Интернет, через сервис «на ходу» или самовывозом.
- Выкладывать для продажи можно только ограниченное количество непродовольственных товаров.

ПОДГОТОВКА ЗАКАЗОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Все операции по хранению и сборке продуктов питания должны происходить на кухне.
- Все потенциально опасные продукты питания должны храниться в разрешенных холодильных установках (41°F или ниже), а горячие продукты должны храниться при температуре 135°F или выше, во время ожидания их выдачи самовывозом или доставкой.
- При приготовлении продуктов (включая готовые блюда), продаваемых в розницу, могут использоваться только мясо и мясопродукты, на которых имеется отметка о проверке. В данном случае действуют федеральные нормативы (например, для сырой продукции требуются этикетки о безопасном обращении).
- Применяются все требования к маркировке упакованных продуктов питания
 - Исключение для сыпучих продуктов питания (например, рис, бобовые)
 - Список ингредиентов должен выдаваться по запросу

ПАМЯТКА ПО УПАКОВКЕ

- Убедитесь, что сырое мясо хранится отдельно от других продуктов или готовых к употреблению блюд.
- Упаковывайте непродовольственные товары отдельно от продуктов питания.
- Если вы предлагаете доставку, следуйте [Рекомендациям по доставке еды](#).

ЧТО ЗАПРЕЩЕНО

- Упаковка пищевых продуктов с помощью метода вакуумизации (пониженным содержанием кислорода) без необходимого разрешения от Департамента общественного здравоохранения Калифорнии.
- Изготовление дезинфицирующего раствора и упаковка его для розничной продажи.

Руководство для ресторанов, предлагающих продукты питания



Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в Консультационную службу по номеру (888) 700-9995. Для получения дополнительной информации о COVID-19 посетите: <http://publichealth.lacounty.gov> или позвоните по номеру 2-1-1 на Информационную линию округа Лос-Анджелес, которая работает круглосуточно.

